

Vi-rút Corona Mới Lạ (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Giao và Nhận Thực Phẩm

Xử lý thực phẩm đúng cách trong khi chuẩn bị, giữ, nhận, và giao thực phẩm là điều thiết yếu nhằm đảm bảo thực phẩm an toàn khi tiêu thụ. Các cơ sở thực phẩm cùng với những người lái xe giao thực phẩm đóng vai trò chính trong việc đảm bảo thực phẩm được an toàn cho người tiêu dùng trong quá trình giao hàng.

VỆ SINH CÁ NHÂN



- Rửa tay bằng xà-phòng và nước trong thời gian tối thiểu là 20 giây sau mỗi lần giao hàng và trước khi lấy và đặt thực phẩm xuống để giao cho một người tiêu dùng.
- Nếu không có sẵn xà-phòng và nước, sử dụng một chất khử trùng rửa tay có tối thiểu 60% lượng cồn.
- Tránh chạm vào mắt, mũi, và miệng của quý vị bằng tay không rửa sạch.
- Không cung cấp dịch vụ giao hàng nếu bị ốm. Những nhân viên bị ốm được khuyên là nên ở nhà và không nên trở lại làm việc cho đến khi phục hồi sau thời gian tối thiểu là 3 ngày (72 giờ), phục hồi tức là không còn bị sốt khi không dùng thuốc hạ sốt, và các triệu chứng hô hấp (ví dụ: ho, hụt hơi) đã được cải thiện, **VÀ** tối thiểu 7 ngày sau khi xuất hiện các triệu chứng đầu tiên.
- Nếu quý vị bị ốm, hãy chắc chắn nói với cho tất cả những người có tiếp xúc gần với quý vị rằng họ cần cách ly trong vòng 14 ngày sau lần cuối cùng họ có tiếp xúc với quý vị. Những người tiếp xúc gần bao gồm tất cả các thành viên trong hộ gia đình, bất kỳ liên hệ thân mật nào, và tất cả những cá nhân ở trong phạm vi 6 feet với quý vị trong khoảng thời gian quá 10 phút, bắt đầu 48 giờ trước khi các triệu chứng của quý vị bắt đầu cho đến khi thời gian cách ly của quý vị kết thúc. Ngoài ra, bất kỳ ai có tiếp xúc với chất dịch và/hoặc dịch tiết ra từ cơ thể của quý vị (chẳng hạn như do ho/hắt hơi, dùng chung dụng cụ hoặc nước bọt hoặc thực hiện chăm sóc cho quý vị khi không mặc trang bị bảo hộ) cần phải cách ly.

XỬ LÝ VÀ CẦM GIỮ THỰC PHẨM ĐÚNG CÁCH



- Thực phẩm nên được đóng gói và để nguyên trong các bao bì trong suốt để không bị tiếp xúc với các nguồn nhiễm bẩn có thể có trong khi giao thực phẩm.
- Thực phẩm giao tận nơi phải được vận chuyển hoặc đặt trong các thùng chứa làm bằng chất liệu mịn, có thể giặt rửa và không thấm nước để có thể vệ sinh thường xuyên.
- Duy trì các thùng chứa sạch sẽ, cách nhiệt trong xe để bảo quản thực phẩm trong quá trình vận chuyển. Các thùng chứa không bị rò rỉ và duy trì được thực phẩm ở nhiệt độ bảo quản phù hợp.
- Khi thời gian giao hàng kéo dài quá 30 phút, thực phẩm phải được để ở nhiệt độ lạnh (dưới 41°) hoặc nóng (trên 135°).

LẤY VÀ GIAO HÀNG

- Nhà hàng nên đóng gói và cho vào bao bì tất cả các mặt hàng cần chuyển đi, bao gồm dụng cụ, khăn, và gia vị. Điều này đảm bảo việc lái xe không cần chạm vào bất kỳ vật phẩm nào khác khi lấy ra để chuyển tiếp.
- Khuyến người lái xe nên duy trì cách ly xã hội ở khoảng cách sáu feet với người

Vi-rút Corona Mới Lạ (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Giao và Nhận Thực Phẩm



tiêu dùng trong khi chờ đợi khách đặt hàng.

- Cung cấp khăn che mặt bằng vải cho tất cả các nhân viên và đảm bảo họ luôn đeo các khăn che mặt này khi tương tác với nhau hoặc với khách hàng.
- Lái xe phải duy trì để không gian bên trong xe sạch sẽ và vệ sinh, bao gồm cả xe tải và/hoặc khu vực chứa hàng phía sau.
- Lái xe phải bảo quản thực phẩm bên trong một thùng chứa thứ hai sạch sẽ và khử trùng khi vận chuyển.

GIAO THỰC PHẨM



- Lái xe không bao giờ nên chạm vào thực phẩm, tất cả thực phẩm phải được giữ nguyên trong túi đóng gói ban đầu.
- Tránh tiếp xúc gần với người tiêu dùng.
- Khuyến nghị người lái xe sắp xếp với người tiêu dùng về việc để thực phẩm ở ngưỡng cửa để người tiêu dùng có thể lấy thực phẩm ngay khi người lái xe bước đi.

CÁC HƯỚNG DẪN KHÁC DÀNH CHO LÁI XE GIAO HÀNG



- Lái xe nên sử dụng một chất khử trùng được EPA phê duyệt theo như chỉ dẫn ghi trên nhãn sản phẩm để vệ sinh và khử trùng những nơi thường chạm vào.
- Những khu vực ở trong xe nên được vệ sinh thường xuyên bao gồm vô-lăng, nút chỉnh đài, cần số, và tay nắm cửa.
- Khi lấy thức ăn, người lái xe được phép sử dụng nhà vệ sinh của nhà hàng để thực hiện các thủ tục rửa tay đúng cách trước khi lấy thực phẩm để mang đi giao.

NHẮC NHỞ VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG



- Lấy ra thực phẩm được đóng gói từ túi giao hàng và vứt bỏ túi hoặc hộp giao hàng.
- Rửa tay bằng xà-phòng và nước ấm trong thời gian tối thiểu là 20 giây trước khi xử lý thực phẩm và trước khi ăn.
- Đặt vào tủ lạnh tất cả những thực phẩm nhanh hỏng càng sớm càng tốt, và luôn trong vòng hai giờ sau khi mua hoặc được giao nếu thực phẩm đó chưa được tiêu thụ.
- Thực phẩm chỉ nên được giao/nhận từ những cơ sở thực phẩm được một khu vực pháp lý y tế địa phương cho phép.



Để có thêm thông tin, vui lòng liên hệ Dịch Vụ Tư Vấn theo số máy (888) 700 – 9995. Để có thêm thông tin về COVID-19, ghé thăm: <http://publichealth.lacounty.gov> hoặc gọi điện đến đường dây Thông Tin của Quận Los Angeles theo số điện thoại 2-1-1, đường dây liên tục hoạt động 24 giờ mỗi ngày.